

tétlenül kályha mai modern értelemben. Az egészen természetes, hogy a kenyérsütésre pompásan megfelelő szobakemencét erre a célra is felhasználták, amikor rájöttek arra, hogy a szalmatüzelés következtében alkalmasabb kenyérsütő-kemencét nem is kívánhattak volna.

A szalmatüzelés bevezetése nemcsak a kemence méreteit és szerkezetét változtatta meg, hanem ez, mint már fentebb említettem, a konyhában is jelentős változást idézett elő. A kemence szája előtt ugyanis a konyhában, külön padkát kellett építeni a kemence fenekének magasságában, mert azon kellett a szalmát csomóba szedni, a *dugatót* előkészíteni. Ez a konyhabeli földpadka azután egészen magától kínálkozott arra, hogy azon a főzést is elvégezzék s ennek következtében immár feleslegessé vált a konyha nagy tűzhelye. Ez, bevallom némi visszafejlődés volt a tűzhely fejlődésmentében, de valóban így történt.

Ezek a körülmények és hatások alakították tehát a szegedi és szegedvidéki magyar parasztház tüzelőberendezését, a ház alaprajzát és egész alakját. Nincsen ennek a háznak semmi köze a közép-dunántúli házhoz, de az itt valaha létezett régi magyar házhoz is csak a nyelvbeli kapcsolatok fűzik.

*Cs. Sebestyén Károly.*

## KISEBB KÖZLEMÉNYEK.

### Tarhonya.

Egy készülő munkámban a konyha, étkezés, asztali szokások köréből származó szokásmondásainkat fejtegetem. Magyarazatuk közben természetesen ki kell térnem közülök azokra is, melyekben a közkeletűvé vált stilisztikai értékű állandó szókapcsolatnak a magva valamely ételnevünk. Ez utóbbiak között némelyik szóláshasonlat, szólásmód és szólásszerű kifejezés a tarhonyát emlegeti. De mielőtt ezeknek a tárgyalásába bocsátkoznám, néhány vitás kérdés tisztázása érdekében foglalkoznom kell magával a tarhonyának nevezett népszerű eledellel is, mely Alföldünk magyar népének a lebbenccsel együtt a legfontosabb s egyben igen kedvelt tézstaféle tápláléka. Ma ép olyan jellegzetes magyar étel, mint amilyen jellegzetesen magyar fűszer a paprika: az alföldi magyar konyha — mind az úri, mind a népi — szinte el sem lehet nélkülök. Pedig egyik

sem gyökeresen magyar, mind a kettő, idegenből származott hozzánk, mégpedig nem is nagyon régen.

Ami a *tarhonya* szó eredetét illeti, arra nézve GOMBOCZNAK A magyar ételnevek eredete c. tanulmányos értekezése (MNy. I, 160—8, 264—61) adja meg a kellő felvilágosítást. Őse a perzsa *terxāne* 'egy sajt fajta', *tārxāne* 'aludttejjel készült leves, dara vagy kása'. A perzsából *tarxana* alakban átment az oszmánliba, ahol RADLOFF szerint ezt jelenti: „Mundvorrat für den winter, der aus weizen und sauerer milch bereitet und im trockenen zustande aufbewahrt wird“. Ez a szó mind alakra, mind jelentésre nézve nagyon megegyezik a mi tarhonyánkkal.

Az oszmánliból vették át a balkáni nyelvek: újböög *tapxava*, bolgár *tarhana*, szerb *tarāna*, oláh *tarhana*. A szerbből nem származhatott hozzánk, mert akkor nálunk is *h* nélkül hangzanék. A mi *tarhonya* szavunkhoz kétségkívül a bolgár és az oláh *tarhana* állanak a legközelebb. Hogy bolgár közvetítéssel került volna hozzánk, az alig hihető. Már nagyobb a valószínűsége annak, hogy az oláhság útján ismerkedtünk meg vele. Több ételnevünk ugyanis valóban oláh eredetű, pl. a *bálmos*, *domika*, *fuszujka*, *mamaliga*, *orda*, *tokány*. Ámde ezek jobbára csak Erdélyben ismeretesek. Talán csak a *palacsinta*, melyet szintén oláh származásának mondanak (SZINNYEI: Nyr. XXIII, 483; másként GOMBOCZ: MNy. I, 260) terjedt el közülök országosan. Azonban ezzel az étellel mindmáig széltere élnek Erdélyben is, míg ugyanott a *tarhonya* csaknem teljesen ismeretlen. Nézetem szerint legvalószínűbb az a feltevés, hogy a tarhonyát nevével együtt a hazánk középső részét megszálló törököktől vettük át.

Ennek a feltevésnek hangtani akadálya nincs. Az oszmánli *x* helyett álló *h* a magyarban éppen olyan hanghelyettesítés, mint a bolgárban vagy az oláhban. Az oszmánli *tarxana*-t átvételekor bizonyára nálunk is így mondták: *tarhana*. Az a magánhangzóközi *n* > *ny* és az a második szótagbeli *a* > *o* hangváltozás, melynek következtében azután a *tarhaná*-ból *tarhonya* lett, előfordul más magyar szavakban is.

A közvetlen átvétel tárgyi nehézsége még kevesebb. A török másfél évszázadon keresztül éppúgy rajta ült a mi nyakunkon, mint az említett balkáni népeken. S ha azok nem egymástól tanulták el a *tarhonya* szót, hanem valamennyien közvetlenül a töröktől, akkor nem tudom, miért ne vehettük volna át mi is közvetítés nélkül ugyanonnan, akárcsak a *csőrege* 'csörgőfánk, forgácsfánk' (< oszm. *čörek*, *čewrek*) vagy a *szárma* 'a

töltött káposzta tölteléke' (< oszm. *sarma*, mindkettőt l. Gom-bocz id. ért.) szót. Ezeknek a jövevényszavainknak a tájnyelvi elterjedése, éppen mint a *tarhonyá*-é is, csaknem tökéletesen egybeesik a hajdani török hódoltság területével (vö. MTSz., nyelvjárastanulmányok tájszóközlései). A törökkel hosszú időn át harcban és békében oly gyakran és oly mélyen érintkeztünk, kivált a megszállt területeken és a végeken, hogy a *tarzana*-nak nevezett és valószínűleg széles körben használt népi s egyben tábori eledelüket szinte nehéz lett volna meg nem ismernünk. És mert beláttuk nagy gyakorlati hasznát, hamarosan át is vettük. Egy alább közlendő fontos adatból arra lehet következtetnünk, hogy ez az átvétel már a török hódítás első félszázadában megtörtént.

Az a kérdés mármost, hogy: 1. vajjon van-e valami írott bizonyítéka annak, hogy a régi magyarok csakugyan ismerték a *tarhonya* szót; 2. ha ismerték, vajjon valóban azt jelentette-e, amit ma?

Ha az első kérdésre csak a NySz. és az OklSz. tanuságát fogadjuk el feleletül, akkor az derül ki, hogy bizony eleink nem ismerték a *tarhonyá*-t; az említett két szótárnak ugyanis egyetlen adata sincs rá. GOMBOCZ azonban a legrégibb magyar szakácskönyvben, az eredetileg XVI. századi, de csak a XVII. század elején készült másolatban fentmaradt Szakácstudományban megtalálta a *tarhonyá*-t, csakhogy szerinte azon a helyen aligha azt jelenti, amit ma értünk rajta. De vegyük csak gondosan szemügyre az említett helyet, hátha a tüzetesebb vizsgálat ki tudja deríteni, hogy valójában mit jelent benne a kérdéses szó.

A Szakácstudomány a *tyúkfi újságban éles lével* nevű étel készítésének leírásában szól róla. Előbb elmondja, hogy hogyan kell felforraltatni a kellően megtisztított tyúkfiát szalonnával együtt, azután vöröshagymát, tárkonyt, petrezselyem zöldjét kell vetni rá és lemonyát [= lemoniát] is bele. „Mikor az borsolásnak [= fűszerezésnek] ideje, — folytatja tovább — száfrányozd, borsold, gyömbérezd, savát is megadjad, hogy fel akarod adni, az lemonyát ki vedd az asztalra, az húsát rakd az tálban, három vagy négy szeletet is alája, az *tarhonyáját* is kieszedjed az tálbul, főképen mikor újságul vagyon s felül rakjad az húsára“ (97. l.).

Ez bizony nem valami világos tálalási utasítás, de csak ma nem az, és talán csak nekünk nem az — futó olvasásra. A XVI–XVII. század szakácsa nyilván egészen jól megértette, hogy mit kell ilyenkor cselekednie. Azonban előttünk is nyom-

ban tisztázódik a dolog, ha figyelmesen elolvassuk a Szakács-tudomány többi utasítását is. Akkor megértjük, hogy a *tyúkfő újságban éles lével* a. m. korai csirke bőven fűszeres savanyú lével (*éles lé*: jus acre; sauce piquante, NySz.); a lé a benne főtt lemonsáttól, azaz citromtól lett savanyú, a sokféle fűszertől meg *éles*, azaz 'csípős'. Az a *három-négy szelet*, amit tálaláskor a hús alá kell tenni: három-négy szelet kenyér, melyet hídul szoktak helyezni a kurtább lével tálalt húsételek alá. A *tarhonyáját is kiszedjed az tálból* stb. azt jelenti, hogy a csirkehúshoz adandó új tarhonyát ne abban a külön tálban add fel, amelyben főtt, hanem hintsd rá a csirkehúsra. A régi szakácsok ugyanis amit ma körzetül melléje adnak a húsnak, azt rendszerint rá szokták hinteni, még ha tésztaféle volt is, pl.: „A kapannak mesd fel az könyökét s tegyed az tálban, az *rántott czipót úgy rakd rá felyül* mind levestül (Szakácsstud. 8). Mikor fel akarod adni, az *húsán feljül rakjad az köldödört* [= osztr. bajor *knödel*] (u. o., 88). Egy tálban ez után egy pár tyúk tétetett, /*Kikre vékony tészta gyengén metéltetett*, / Halomba mindkettő azzal temettetett“ (KŐSZEGHY PÁL: Bercsényi házassága 100). Nagyon valószínű tehát, hogy a Szakácsstudománynak tyúkfira rakott tarhonyája is tésztaféle volt és nem sokban, talán semmiben sem különbözhetett a mai tarhonyától.

Egyébiránt az az étel, melyet ma tarhonyának nevezünk, a XVI. század vége felé már nem volt ismeretlen a magyarság előtt. Hogy ezt bebizonyíthassam, meg kell ismertetnem az olvasóval a Szakácsstudomány három tejes ételét: a *vágott*, a *metélt* és a *borsolt tejes étet* (187—8). Mind a három tulajdonképpen tejben főtt tészta. A *vágott tejes étet* úgy készült, hogy a tojással, sóval egy bizonyos módon meggyúrt, de ki nem nyújtott tésztát késsel apró darabokra vágta a szakács, aztán befőzte a forró tejbe. A *metélt tejes étet* tésztája gondosan szép vékonyra metélt laska volt. A *borsolt tejes étet*-ről úgy hallásra könnyen azt hihetni, hogy talán azért kapta ezt a nevet, mert borssal csinálták. Azonban a készítésére vonatkozó utasításban egyetlen szó sincs borsról; borsos tejben főtt tészta-neműt különben sem ismernek szakácskönyveink. Nem is a borssal való fűszerezésről nevezték így ezt a tejes étet, hanem éppen mint az előbbi kettőt, arról a tésztáról, melyet a tejében főztek. Mielőtt azonban idézném a Szakácsstudomány szavait arra nézve, hogy milyen volt a *borsolt tejes étet* tésztája, nézzük csak meg, hogy voltaképpen mi is az a tésztanemű étel, melynek ma *tarhonya* a neve.

A *tarhonya* szó legelső értelmezésével BARÓTI SZABÓ DÁVID Kisded Szótárában (2. kiad. 1792, 228) találkozunk. De úgy látszik, az érdekes szótáríró (aki Erdélyben született és sohasem lakott az Alföldön) csak a pusztai szót ismerte, a tárgyat magát nem, mert azt hitte róla, hogy a *tarhó* szóval áll valami kapcsolatban. Ez világosan kitetszik szótára következő helyéből: „*Tarhó*: taroh, tarh, alutt tej. *Tarhonya*: alutt-, savanyó tejjel készült étel“. Később, A' magyarság' virágihoz (1803.) függesztett Toldalékban kijavítja ezt a hibás értelmezést és már sokkal több igazsággal azt mondja a tarhonyáról, hogy „napon szárított metélt, v. tsípkedett tészta; levesbe útra elszokt vinni“. Ez a hibaigazítás azonban meglehetősen észrevétlen maradt. SÁNDOR ISTVÁN, KRESZNERICS FERENC a *tarhonya* szót még BARÓTI SZABÓ első értelmezése szerint magyarázzák szótáraikban (vö. Gombocz i. m.). De úgy látszik, a Toldalék elfutotta figyelmét NÁTLY JÓZSEFNEK is, aki szegedvidéki születésű és Szegeden iskolázott ember lévén (vö. MNy. XI, 20), jól ismerte a tarhonyát és azért — világosan a Kisded Szótárra célozva — szükségesnek tartotta a következő helyreigazítást: „*Tarhonya*. Morzsolt száraz tészta, mely esztendőről esztendőre eláll, kivált ha tojással készítetik, és száraz helyen tartatik: — nem pedig savanyú tejjel készített étel“ (Némely vélekedések a 'magyarnyelv ügyében. 1825, 39. l.). Helyesen értelmezi szavunkat 1838-ban a Magy. Tudós Társaság magyar-német zsebszótára: „der geriebene, mit milch und eier bereitete teig, der sich lange aufbewahren lässt und in der suppe oder als brei genossen wird“ (I. GOMBOCZ I. m.); de legközelebb szól róla CzF: „*Tarhonya*... Tojással vagy a nélkül is készített [én ritkítottam], s megreszelt vagy apróra vagdalt vagy morzsolt tészta,<sup>1</sup> melyet megszáritva sokáig eltartanak, s leginkább gazdasági tanyákba hordják, minthogy itt nem mindenkor van idő és alkalom friss tésztát készíteni; hamarjában megfőzik, s levesben vagy tejjel, zsírral, paprikás hússal stb. szokták enni, ezért különösen a pusztai és tanyai lakosok eledele“ (VI, 109).

S hogy mi volt mármost a fentebb említett *borsolt tejes*

<sup>1</sup> Néhól az ú. n. tarhonya-rostán nyomják át a tésztát, máshol a már eldörzsölt kisebb-nagyobb tészta-szemeket rostálják meg. Az öregszemű *nagyja tarhonya* a rostában marad; ami áthullik a rostán, azt újhagggyal formálják szép kerekre. Gondos kezek munkája nyomán olyan kemény és olyan fényes lesz a nekivaló lisztből és elegendő tojással készült tarhonyának minden szeme, akár az üveg.

étek és hogyan készült a tésztája, azt a Szakácutudomány ék-ként mondja el:

*Borsolt tejes étek.*

Ezzel azért mi magyarok [a ritkítások tölem valókl így élünk s jó tejes étek is, s hát illendő beírni. Az szép fejr lisztben tölts tiszta vizet, azt az levében ke-verd el, sorold [= súrold] mindaddig az tenyered közt, míg annyileszen, mint az kása vagy lenese szem. Az lisztet az szitával szitáld ki, az verőféyen szá-razd ki.

Az büjti eleségnek ebben annyit száraztanak meg, hogy az táborban zsákokkal hordozzák<sup>2</sup> az értékes [= vagyonos, gazdag] emberek. Ebben mikor meg akarsz főzni, tiszta forró vízed legyen az tűznél, szépen kalánnal ke-verd az vízben, hogy meg ne homocsozzék [így!], vagy olajjal vagy vajjal megfőzheted, mint szintén a kását. Ha pedig az tésztát tejhez akarod megcsinálni, tejjel, tikmonnyal gyúrd meg az tésztát, mint most megmondtam, ennek ki-szitáld az lisztét, megszárazd melegen, ezt nem igen szokták télben csinálni, hanem télben megérték vele, annyit csináltak nyárbán. Ezt szép tehénhús levében is megfőzheted, nem vallasz szégyent miatta (187. l.).

Nyilvánvaló ugyebár, hogy az idézett sorok tenyérrel sú-rolt és verőfényen, vagy hogy a nap színét ne vegye, csak me-legen megszáritott tésztája nem lehet egyéb, mint a mai tarho-nyánk. A leírás első bekezdésében a vizes tarhonyával (ma már csak a nagyon szegény emberek csinálják vízzel-sóval), a másodikban a finomabb, tojásos tarhonyával akadt dolgunk. A vele készült tejes étet pedig alkalmasint azért nevezték *borsolt*, azaz szerintem helyesebben *borsólt* tejes éteknek, mert a tésztáját nem vágták, mint a vágott tejes étékét, nem is metél-ték, mint a metélt tejes étékét, hanem tenyérrel gömbölygették, és ezért olyan lett, mint a borsószem. Ezt vetették aztán bele a forró tejbe és így vált belőle *borsólt*, vagyis 'borsóalakú tész-tával készült' tejes étek.

A tarhonya, kivált a nagyobb szemű tojásos tarhonya mind alakjával, mind szép sárga színével csakugyan nagyon hasonlít a gömbölyű száraz borsóhoz. Nem hiába nevezte egy-

<sup>2</sup> A Tárgymutatóban: zsákokkal *hordozzák* (410).

ízben fülem hallatára egy öreg német *falsche Erbsen*-nek. Egy népi adoma szerint az egyszeri ember holdvilágnál el is ültette a nagyja tarhonyát borsó helyett, azután napvilágnál persze hiába leste-várta kikelését. Igazán nem csodálnám, ha akár a régi nyelvből, akár népünk mai nyelvéből a tarhonyának *tészta-borsó* ~ *borsó-tészta* vagy csak pusztá *borsó* neve kerülne elő. (Az utóbbira bátran következtethetünk a fenti *borsólt* ige-névből). Ezek az elnevezések nemcsak hogy nagyon találóak volnának, hanem egyúttal igen jól beleillenének a következő, szintén tárgyi hasonlóságon alapuló ételnevek sorába: *tészta-csiga* ~ *csiga-tészta* ~ *csiga* 'bordán sodort csigaalakú leves-tészta'; *tészta-csik* ~ mákos *csik* 'mákos metélt'; *tészta-pacal* ~ *pacal* 'laska, csusza'; *tészta-sulyom* ~ *sulyomtészta* ~ *sulyom* 'egy süteményszakajt, mely a *sulyom* (Trapa natans) nevű vízinövény terméséhez hasonlít';<sup>3</sup> *táska-tészta* ~ *táska* 'táskaformájú töltött tészta' (mindezt l. EtSz., MTSz. és MNy. X, 188, XI, 419); *tészta-dió* 'dióalakú sütemény' TAKÁTS SÁNDOR: Rajzok a török világból II, 286; Nyr. XXXII, 155. l. 3. jegyzetében hibásan: *tiszta dió*).

Meg kell még jegyeznem, hogy az apró, kerek gombhoz való hasonlósága miatt kapta a *tarhonya* CzF. szerint néhutt, a MTSz. szerint pedig Kassa vidékén a *gombóta* ~ *gombóda* nevet. A *gombóta* különben néhol a. m. gombóc, máshol „*borsónyi* darabkákból álló tésztás étel“ (CzF. II, 1083), tehát öregszemű tarhonyaféle. Egyúttal azt is megemlítem, hogy szintén az alaki hasonlóság juttatta a *zsírban sült borsó* ~ *sült borsó* névhez azt a húslevesbe való tésztafélét is, mely úgy készül, hogy a folyékony palacsintatésztát reszelőn keresztül forró zsírba csepegtetve pirosra sütik<sup>4</sup> (l. szakácskönyveinket, melyekben ez a levestészta néha *olasz borsó* néven is előfordul, azonkívül l. NyF. XVII, 26). Az utóbbi helyen az van mondva, hogy Pápa vidékén a *zsírba sült borsó*: palacsintatészta forró zsírba reszelve. Ez azonban tévedés. A palacsintatészta tudvalevőleg oly híg, hogy nem reszelhető. A szóban forgó tészta-nemű úgy készül, ahogy az imént elmondtam. Van ugyan *reszelt tészta* is, melyet az ú. n. *reszelt levesbe* főznek, de ezt nem palacsintatésztából csinálják; rendes gyúrt tészta, csak-

<sup>3</sup> A Szakáctudományban: „*Sulyom fánk... Ezt az hé [= forró] vajban mártsd bele, olyanformán nő mint a sulyom*“ (207).

<sup>4</sup> A Szakáctudomány szerint így készül a *csöpögött tejés étel* tésztája, csak hogy ennek híg anyagát nem reszelőn, hanem rostás kalánon (= szűrő kalánon) által csöpögtetik a forró vajba. „Ez oly szépen csepeg az vajban, mint egy *borsó szem*“ (209).

hogyan nem metélik vagy csipkedik, hanem reszelik. A *zsirban sült borsó* nevű levestésztát ismerte már a XVII. századi konyhánk is, de akkoriban *borsófánk* volt a neve, pl.: „Jó móddal az levest főzte s készítette, /Gyenge tyúkfiat abban vegyítette, / ... Számtalan *borsófánk* lepte mintegy rajjal“ (KÖSZEGHY PÁL: Bercesényi házassága 100. l.).

De hogy visszatérjek szorosabb tárgyamhoz: még arra a kérdésre is meg kell felelnünk, hogy ha a Szakácstudomány 96. lapján olvasható *tarhonya* csakugyan azonos a 187. lap *borsólt tejes étke*-nek a tésztájával, akkor mi az oka annak, hogy a könyv írója az utóbbi helyen nem a *tarhonya* elnevezést használja. Miért nem mondta a *borsólt tejes éték* helyett azt, hogy *tarhonyás tejes éték*? Bizonyára azért, mert ennek a száritott tésztaneműnek a régiségben — már ott, ahol — két neve is volt: az egyik az idegen *tarhonya*, a másik a magyar [tészta-] *borsó*. Az előbbi helyen az egyiket alkalmazta a szerző, az utóbbin a másikat. Tehette, mert volt módja válogatni a szinonimákban. Munkájának egyéb helyein is így jár el, pl. egyszer azt írja: *asztal*, másszor meg ezt: *tábla* (vö. Calepinusban: *abax* — *Szakács asztal auag' tábla*); egyszer *egész bors*-ot, másszor *töretlen bors*-ot, harmadszor *eleven bors*-ot hintet az ételbe; egyszer *apró szőlő*-vel, másszor *tengeri szőlő*-vel bajlódik, s hogy ez a kettő egyet jelent, azt egy harmadik helyen adja tudtul, mondván: *apró szőlőt* is hány reá, kit *tengeri szőlőnek* hínak (85. l.).

Azonban itt egy újabb kérdés merül fel, melyet szintén nem hagyhatunk felelet nélkül. A Szakácstudományról ugyanis azt állítja BR. RADVÁNSZKY BÉLA, hogy azt az erdélyi fejedelem udvarában használták szakácskönyvül a XVI. század végén. Főmester írója ismeretlen ugyan, de annyit biztosan tudunk róla, hogy Erdélyben élő erdélyi magyar ember volt (l. RADVÁNSZKY kiadásának előszavát). Vajjon mindez nem amellett bizonyít-e, hogy a könyvében említett *tarhonya* török eredetű, de oláh közvetítésű jövevényszavunk? Ennek a feltevésnek több körülmény ellene vall. Először is az, hogy a *tarhonya* jellegzetesen alföldi étel; az Alföldön kívül ma sem készítik máshol az országban. Már csak ezért sem valószínű, hogy Erdélyből került volna a Duna-Tisza síkságára. Fentebb láttuk, hogy a háromszéki születésű és Székelyudvarhelyt tanuló BARÓTI SZABÓ DÁVID nem tudja, mi a *tarhonya*. Éppoly kevésbé tudja ma is Erdély népi magyarsága. De a Szakácstudomány íróján kívül a régi erdélyiek közül is csak kevesen tudhattak



róla, vagy ha tudtak is, nem éltek vele. A legrégibb reánk maradt nyomtatott szakácskönyv, a Kolozsvárt, MISZTÓTFALUSI KISS MIKLÓS mester híres műhelyében 1695-ben készült Szakats mesterségnek könyvetskéje<sup>5</sup> (vö. Magyar Könyvszemle 1882, 92. l.) nem ismeri a *tarhonyát*, sőt még a *borsólt tejes étket* sem, noha a vágott és a metélt tejes étken kívül még a hajtott, azaz hajtogatott tésztával készült tejes étket is megemlíti (74–76. l.), melyről a száz évvel korábbi Szakácstudomány nem tesz említést. A Szakats mesterségnek könyvetskéje 1771-ben újból megjelent Kolozsvárott. Ez az új kiadás csaknem teljesen egyezik a régivel és így a tarhonyáról meg a borsólt tejes étkekről természetesen ebben sincsen szó, pedig ha akkoriban ismerik őket Erdélyben, aligha maradnak említetlenül. Mindebből sok valószínűséggel az következik, hogy a Szakácstudomány nagy földet bejárt írója (l. az említett előszót) nem Erdélyben ismerkedett meg a tyúkfű mellé körítésül adott tarhonyával meg a borsólt tejes étkekkel, vagyis a tejbe főtt tarhonyával, hanem máshol, alkalmasint magyarországi szakácskodása idején. Ebből a szempontból már maga a borsólt tejes éték készítésének a leírása is figyelemre méltó, mert az látszik belőle, hogy a borsóalakú száraztészta (= tarhonya) nem lehetett megszokott erdélyi eledel. A készítésére vonatkozó utasításba ugyanis elbeszélő részeket vegyít a szerző (pl.: ...ebben annyét száraztanak meg, hogy az táborban zsákokkal hozdozzák az értékes emberek, ... ezt nem igen szokták télben csinálni, hanem télben megérték vele, annyét csináltanak nyárban). Ezt rendszerint akkor teszi, — könyvének számos helye tanu reá — ha idegenben szerzett mesterségbeli tapasztalataiból óhajt egyetmást közölni. Valószínű tehát, hogy a tarhonyát vándorlása közben ismerte meg. Mégpedig nyilván olyan nagy urak konyhájában láthatta először, akiknek a birtokai, vagy a kormányzatukra bízott várak tartományai szomszédosak voltak a török hódoltság területével, s akik már csak emiatt is gyakrabban érintkeztek a törökséggel és ennek következtében megismerhették és megkedvel-

<sup>5</sup> Én csak az 1698. évi kiadását ismerem, melyet *br. Radvánszky* is említ a Régi magyar szakácskönyvek c. kiadványának előszavában, de ott vagy az évszám hibás, vagy a Magyar Könyvszemlére való hivatkozás. Ennek a folyóiratnak *Radvánszky*tól idézett helyén ugyanis *Szabó Károly* az 1695-i kiadást ismerteti, az 1698-iról nem szól. Mivel ez utóbbi alakra, címlapra és lapszámra nézve teljesen megegyezik a *Szabótól* leírt régebbi kiadással, azért azt hiszem, hogy tartalomra sem különbözik tőle. Az 1698-i kiadásnak általam használt és unikumnak jelzett példánya a szegedi Polg. Isk. Tanárképző Főiskola könyvtárának a tulajdona.

hették a *taryana* nevű török tésztafélét. Ilyen nagyúr volt pl. báró Ungnad Kristóf egri várkapitány, Balassa Bálint szerelmének, Losonczi Annának a férje, akinek a konyháján egészen bizonyos, hogy egykor serényen forgatta a főzőkanalat a Szakácstudomány pennához is értő mestere (l. az id. előszót). És hogy a török konyha akkoriban már csakugyan hatott a magyarra, arra nézve vö. a Szakácstudománynak ezt az ételét: Borjúhús pecsenye török módon, egressel (Radvánszky i. m. 45), és egy 1603-ból való étlapnak ezt a fogását: Török rizskása (uo., 334).

A Szakácstudomány fentebb idézett közléséből láttuk, hogy a *tarhonya* már a XVI. század vége felé ismert eledel volt nálunk. Bőjti eleségnek éppúgy használták, mint táborinak. Akár húshoz adták, akár tejbe vagy húslevesbe főzték, nem vallottak vele szégyent. Megvolt a becsülete az úri konyhán is. De különösen az utasok meg a puszták lakói között vált népszerűvé, kiknek sem idejük, sem módjuk nem volt hozzá, hogy mindennap friss tésztát gyúrjanak maguknak. Hogy régi nyelvünkben a Szakácstudomány fentebb említett adatán kívül egészen BARÓTI SZABÓ DÁVID Kisded Szótáráig nincs róla emlékezés, annak alkalmasint a házi történelmünkre vonatkozó feljegyzéseknek aránylag csekély száma az oka.<sup>6</sup> Bizonyosnak tartom, hogy kivált az ország déli és középső vidékein, a Duna-Tiszaköz magyar községeiben, hiszen ma is itt van az igazi házája, már néhány száz évvel ezelőtt éltek vele.

Szólásunk vagy szólásszerű kifejezésünk mégis csak igen kevés van róla. Még annyi sincs, mint a paprikáról. Ebből azonban nem szabad arra következtetnünk, hogy használata újabb keletű az utóbbinál. Lám pl. a gyömbért első írott adatának kelténél (l. NySz., OklSz.) kétségkívül jóval korábban ismerte már konyhánk, a nép körében is elterjedt, ma is élünk vele, noha nem oly nagy mértékben, mint régen, és mégis csak két szólásunkban szerepel. Azt hiszem, ennek az az oka, hogy ennek a különben népszerű fűszerszámnak kevés jellegzetes tulajdonsága van. Nem olyan nélkülözhetetlen fűszer, mint a só; színe-szaga kevésbé szembe-orrbaötlő a sáfrányénál; íze vagy ára miatt sem lehetett oly emlékezetes, mint a bors. Így

<sup>6</sup> A szépirodalom nyelvében tudomásom szerint legelőször Gvadányi munkáiban jelenik meg a *tarhonya*, pl.: „Volt Pástétom, Torta, sok-féle kotsonya, (Madár tejből készült tzukszított *tarhonya*)” (A’fal. nót. elm. 1796, 138). „Tálaltak két lapos tála *tarhonyákat*” (Rontó Pál, első kiad. 1796; én itt a 2. kiad. 8. lapjáról idézem).

vagyunk a tarhonyával is. Szólásalkotásra alkalmas jellemző tulajdonságainak csekély volta miatt nem igen emlegetjük szokásmondásainkban. De vegyük még hozzá, hogy használata sem volt soha egész országra szóló. Még ma sem az.

A tarhonyát vízben, tejben vagy levesben szokták főzni. Főzés közben a tarhonyaszem sok vizet szív magába, nagyon megdagad, s ha sokat vetnek belőle a lébe, csakhamar egészen elteli az edényt, mert nagyon szaporít. Innen való ez a szóláshasonlat: *Szopora, mint a' tarhonya* (Dug: Péld. I, 250). A frissen főtt vagy zsirban pörkölt tarhonya nehezen hül ki; olyan sokáig tartja a melegét, akár a kása.<sup>7</sup> Szóláshasonlat is van róla: *Meleg, mint a' tarhonya* (uo., I, 227.) Aki nem ismeri a tarhonyának ezt a tulajdonságát, könnyen megjárhatja vele, mert a fúvatlan meleg tarhonya bizony száját éget. Erre céloz ez a DUGONICS-följegyezte közmondás: *Nehéz meleg tarhonyát fúvatlan elkölteni* (uo., II, 109); átvitt értelmre: kényes dologgal óvatosan bánjunk. Pár évvel DUGONICS gyűjteményének megjelenése (1820.) előtt VERSEGHY egyik munkájában is olvasható egy szólás a tarhonyáról: *A' kinek a' kása megégette a' száját, még a' tarhonyát is fujja* (Exercítat. idiomat. Hung. 1816, 132). Ez nyilvánvaló elrontása annak az ismert közmondásnak, hogy: *Akinek a kása megégette a száját, még a tarlóját* [t. i. a köles-kása tarlóját] *is fujja*. A kemény vagy sűrű tarhonya, másként öreg tarhonyá-nak is mondják (vö. MNy. VII, 43), meg a pörkölt tarhonya és a tarhonyás krumpli, de a tejbe tarhonya is kedvelt eledele alföldi népünknek. Aki módját ejtheti, rendszerint jól belakik belőle. Azért mondják a nagyehető, telhetetlen gyomrú embernek, kivált béresnek, napszámosnak, aki másból is sokat eszik, hát még a kíváncsós tarhonyából, hogy: *tarhonyabélű, tarhonyahasú* (MTSz.).

A tarhonyát jól meg kell szárítani, mert különben nem áll el télire, dohos lesz vagy megpenészedik. Tiszta, fehér abroszszal, lepedővel leterített asztalon, kecskelábra, székek karjára helyezett ajtón, deszkákon szokták szárítani. Olyan hely, *ahun a tarhonyát kötélén szárítták*, mint a mosott fehérneműt, sehol sincsen, ez a hódmezővásárhelyi szokásmonlás tehát tréfás körülírása annak, hogy 'sehol' (MNy. XI, 460). Az a legjobb, ha a frissen készült tarhonyát szép napos, meleg időben, de árnyékos, szellős helyen száríthatják. Im ezért nevezik a napot

<sup>7</sup> *Gvadányi* valószínűleg azért tállaltatja lapos tálra a tarhonyát (l. fentebb), hogy hamarabb kihűljön; vö. ezzel, amit a Szakácsstudomány mond egy ételről: „... tegyed lapos tálra, hadd hidegüljön meg” (269. l.)

tréfásan *tarhonyaszárító* csillag-nak (TÖMÖRKÉNY: Homokos világ 5. l.), a verőfényes, meleg időt pedig, mely nemcsak az utasembernek meg a vályogvetőnek öröme, hanem a tarhonyakészítő asszonynépnek is, *tarhonyacsínáló idő*-nek: *No máma jó tarhonyacsínáló időnk van!* (Saját följegyzésem). A magam feljegyzései közt találom ezt a szintén meteorológiai vonatkozású szóláshasonlatot: *Ojan idő van, mind a tejbetarhonya: 'tisztá, derült'.* Ennek kemenesalji változata: *Ollan üdö vam mind a turós mácsik* (NyF. XXXIII, 35). Hogy az utóbbinak szintén 'tisztá, derült' a jelentése, azt bizonyossá teszi egy ugyancsak dunántúli szóláshasonlat, melyben a *mákos mácsik* éppen az ellenkezőjét jelenti: *Ollan sötét van, mind a mákos mácsik* (Acsád, Vas m. Nyr. XXXV, 189); vö. még: *Mindig olyan, mint a mákos tészta:* nem tisztá (Somogy, Nyr. XXVII, 139).

Tudtommal ennél több szólásunk vagy szólásszerű kifejezésünk nincs is a tarhonyáról.

Csefkó Gyula.

### Piszok.

Budenz annak idején (MUSz.) finnugor szavakkal rokonította, de Munkácsi (ÁKE.) e magyarázatot (nézetem szerint helyesen) nem fogadja el és persze Szinnyi sem vette fel e szót NyH.-ába. Maga Munkácsi (i. h.) árja jövevénytárnak tartja, de nézetem szerint ez a feltevés is igen-igen kétes értékű. Én e magyarázó kísérletekkel szemben azt hiszem, hogy *piszok* főnevünk olyan elvonás a *piszkol* igéből, mint amilyen elvonás a *piszka-fa* összetétel előtagja a *piszkál* igéből. A ma eltérő jelentésű *piszkol* és *piszkál* igék szerintem egyaránt gyakorító képzős származékai annak az egyelőre ismeretlen eredetű és már régen elavult *\*pisz* igenek, amelynek Beke (Nyr. LIX, 226) elfogadható magyarázata szerint melléknévi igeneve a mai köznyelvünkben már csak az *orr* jelzőjeként használt (N. *pisza* >) *pisze* szó. A gyak. *-kál, -kél* képzős *piszkál* ige jelentése 'hegyes eszközzel vmit úgy turkál, szurkál, hogy annak részei között némi rés, hézag támadjon' (innen átvitt, lelki értelemben is), és ugyanezt jelentette eredetileg a *-kol, -kél, -köl* képzős *piszkol* ige is. De arra, aki turkál valamiben (pl. ételben), egy kis (a jelentéstanban éppen nem szokatlan) túlzással könnyen ráfoghatták azt is, hogy bepiszkolja. Így kaphatta a *piszkol* ige másodlagos 'beschmutzen' jelentését, s ennek megtörténte után a